

Tici Kaspar

KÜRBIS-ROSMARIN-FOCACCIA

Für 2 - 4 Fladen:

- 500 g Weizenmehl oder Pizzamehl
- 1-2 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 Pkg. Trockengerm
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 5 EL Olivenöl

Belag

- 200 g Kürbisfleisch, z.B.: Hokkaido, in Würfeln geschnitten oder gerieben
- 2 Kugeln Büffelmozzarella
- 1-2 Rosmarin Äste, gezupft
- Olivenöl nach Geschmack
- optional: Maroni, essfertig und Speckwürfel

Zubereitung:

- Mehl mit Salz, Zucker und Trockengerm vermengen.
- In einer Küchenmaschine mit Knethaken das lauwarme Wasser und Olivenöl ins Mehl einlaufen lassen und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten.
- An einem warmen Ort für ca. 1h gehen lassen, bis der Teig circa das doppelte Volumen erreicht hat.
- Den Backofen auf 220°Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Teigkugeln mit wenig Mehl mit den Händen zu flachen, länglichen Fladen formen.
- Nebeneinander auf ein Blech mit Backpapier setzen, nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. Dann mit den Fingern Dellen in die Teigfladen drücken.

TIPP! Die Kürbiswürfel in einer Pfanne mit Olivenöl zuvor kurz anrösten, salzen, pfeffern!

- Mit Kürbis belegen, mit Olivenöl beträufeln und mit grobem Meersalz, schwarzen Pfeffer aus der Mühle und Rosmarin würzen.
- Im Backrohr bei 220°Grad für ca. 15 Minuten goldbraun backen.
- Den Büffelmozzarella in Stücke reißen, auf der heißen Focaccia verteilen und nach Geschmack noch mit etwas Olivenöl beträufeln.

TIPP! Wer es gerne würziger hat, statt Mozzarella-Feta nehmen, diesen leicht zerbröseln und vor dem Servieren darüberstreuen.

Zubereitungszeit: über 1 h

Schwierigkeitsgrad: leicht